

No.
330
11 • 21

le journal de la Vallée

Novembre 2021

Diffusé le premier lundi du mois
Tirage en 29 200 exemplaires

NOUVEAU

www.lejournaldelavallee.fr



@cip.jdlv





EMPLOI

Cherche aide à domicile sérieuse, consciencieuse pour ménage, aide aux repas si besoin, etc. quelques heures par semaine et dispo wk sur Rothau
☎ 06 28 60 77 21 / Salaire CESU



AUTOS-MOTOS

Vends 4 roues hiver Mercedes B
200 Jantes Alu 5 Trous 205/55/RS16/91H Prix à débattre
☎ 06 86 31 56 38

Vends 4 jantes alu 16 pouces 4
trous (Opel Meriva) avec 2 pneus hiver 205/50/16 TBE 180€
☎ 06 70 32 23 62



VENTES

Vends Poêle à bois fonte ASTANA
6 KW, long. 60cm, larg. 37cm, haut. 60cm - 300 €
☎ 03 88 99 85 68

Vends Canards de Barbarie Blanc
Tout Âge
☎ 07 49 42 44 66

Cause double emploi vends 1 lave-linge 80€ 1 lave-vaisselle 80€ 1 chaudière fioul 400€
☎ 06 87 26 53 96

Vends Poussette Jane 3 en 1
cosy-nacelle-enbase pivotante pour voiture - Poussette classique excellent état 200€
☎ 06 21 08 20 91



DIVERS

Retraité avec sa mini-pelle fait mini-travaux
☎ 06 22 36 36 81

Homme cherche travaux de débroussaillage 0,70€ le m² et les courses avec un supplément de 0,50€/par produit / Reg. CESU
☎ 06 73 27 38 58

www.lejournaldelavallee.fr

NOUVELLE FORMULE
LIENS INTERACTIFS
DE VOS ANNONCEURS
SUR LE JOURNAL EN LIGNE



LE JOURNAL DE LA VALLÉE / Imprimerie CIP - 112 Rue du Général de Gaulle, 67130 La Broque
Tél. 03 88 97 00 03 - Service publicité : Sébastien 06 75 24 19 21 - Email : contact@imprimerie-cip.fr
Directeur de la publication : Sébastien STAMM - Dépôt légal : 4^{ème} trimestre 2021 - Toute reproduction interdite

Distribué gratuitement dans les communes suivantes : Schirmeck - La Broque - Barembach - Bellefosse - Waldersbach - Fouday - Solbach - Natzwiller - Haute Goutte - Wisches - Lutzelhouse - Grandfontaine - Albet - Hersbach - Belmont - Blancherupt - Wildersbach - Neuviller la Roche - Wackenbach - Fréconrupt - Schwartzbach - Muhlbach sur Bruche - Russ - Rothau - La Claquette - Saales - Bourg Bruche - Colroy la Roche - Plaine - Ranrupt - St Blaise - Saulxures - Urmatt - Niederhaslach - Oberhaslach - Heiligenberg - Still - Dinsheim - Grendelbruch - Gresswiller - Mollkirch - Ban de Sapt - Belval - Chatas - Denipaire - Grandrupt - Hurbache - Menil de Senones - Le Mont - Moussesey - La Petite Raon - Le Puid - Saint Jean d'Ormont - Saint Stail - Le Saulcy - Senones - Le Vermont - Vieux Moulin - Le Beulay - Colroy la Grande - Combrimont - Frapelle - La Grande Fosse - Lesseux - Lubine Lusse - La Petite Fosse - Provenchères sur Fave - Coinches - Neuviller sur Fave - Pairs et Grandrupt - Remomeix - Sainte Marguerite - Dorlisheim - Mutzig - Molsheim - Rosheim

VENTE DE SAPINS DE NOËL

HOCHULI Claude

3 Grand Rue
HERSBACH
Tél. : 06 83 80 23 21

HOCHULI Thierry

3 Route des Charosses
COLROY-LA-ROCHE
Tél. : 06 83 80 23 21



Taille : de 0.75m
à environ 6m

Variété : NORDMANN
(non-traité)

Desherbé manuellement

Livraison possible

Choisir son sapin
avant la coupe
(sur RDV)

à Colroy-la-Roche



Un peu D'Histoire



L'Armistice du 11 Novembre 1918

Signé le 11 novembre 1918 à 5h15, l'Armistice de 1918 met provisoirement fin aux combats de la Première Guerre mondiale (1914-1918), reconnaissant de facto la victoire des Alliés et la défaite de l'Allemagne, mais il ne s'agit pas d'une capitulation au sens propre, cet armistice étant prévu pour durer 36 jours, puis il a ensuite été renouvelé.

Le cessez-le-feu est effectif à 11h, entraînant dans l'ensemble de la France des volées de cloches et des sonneries de clairons, et annonçant la fin d'une guerre qui a fait pour l'ensemble des belligérants plus de 18,6 millions de morts, d'invalides et de mutilés, dont 8 millions de civils. Les représentants allemands et alliés se réunissent dans un wagon-restaurant aménagé provenant du train d'état-major du maréchal Foch, dans la clairière de Rethondes, en forêt de Compiègne. La guerre est terminée officiellement le 28 juin 1919 avec le traité de Versailles.

La fin des espoirs allemands

La Première Guerre mondiale avait officiellement débuté le 28 juillet 1914 par la déclaration de guerre de l'Autriche-Hongrie à la Serbie.

Signé le 3 mars 1918, le traité de Brest-Litovsk, conduisant à la reddition de la Russie, permet à l'armée allemande de se concentrer sur le front de l'Ouest ; cependant, l'échec des offensives allemandes en juin et juillet 1918, ainsi que le renfort des alliés américains et britanniques retirent à l'Allemagne tout espoir de victoire. Depuis août 1918, les forces allemandes reculent en bon ordre, mais avec de lourdes pertes, sur l'ensemble du front franco-belge. En septembre 1918, l'état-major allemand fait savoir à l'empereur que la guerre est perdue, mais ni Guillaume II, ni les chefs militaires ne veulent assumer la responsabilité de la défaite.

À partir de septembre 1918, une série d'offensives de l'Entente sur les fronts d'Orient et d'Italie entraînent la

capitulation des alliés de l'Allemagne. Les armistices sur les fronts d'Orient créent une « énorme brèche » (Ludendorff) que l'Allemagne n'est pas en mesure de colmater. En même temps, sur le front belge, les Franco-Belges lancent une attaque vers Bruges et enfoncent le front allemand.

L'agitation grandit dans les troupes allemandes et à l'arrière. Durant le mois d'octobre, les Allemands et le président américain Wilson échangent des notes dans lesquelles ce dernier est chargé, dans la lignée de ses quatorze points proposés en janvier dans un discours retentissant, de prendre en main le rétablissement de la paix.

Le 28 septembre 1918, Erich Ludendorff et Paul von Hindenburg sont au quartier général de l'Armée allemande à Spa, en vue de discuter de la situation sur le front ouest ; à 18 heures, ils décident d'organiser l'armistice. Le diplomate Paul von Hintze avertit le Kaiser Guillaume II, qui se trouve alors à Kiel. Le 29 septembre 1918, Paul von Hintze se rend à Spa. Guillaume II retourne à Berlin où il est rejoint par le chancelier Georg von Hertling démissionné le jour même. Le soir, Paul von Hintze retourne à Berlin avec le major von dem Bussche, qui doit exposer la situation au Reichstag.

Le 1er octobre 1918, Erich Ludendorff envoie un télégramme au cabinet impérial : « Envoyer immédiatement un traité de paix. La troupe tient pour le moment, mais la percée peut se produire d'un instant à l'autre ». Le 3 octobre, Guillaume II nomme Max de Bade chancelier du Reich, sans parvenir à enlever la défaite : de nombreux marins et soldats refusent d'aller au combat, en particulier à Kiel.

Le 5 novembre 1918, à 6 h du matin, Maurice Hacot, habitant d'Auchel et caporal affecté au centre radio-télégraphique de la tour Eiffel reçoit un message morse émis de Spa en Belgique. Il s'agit de la demande d'armistice de l'État-major allemand. Il transmet le message au colonel Ferrié.

Arrivée de la délégation allemande

Le 7 novembre 1918, Matthias Erzberger, représentant du gouvernement allemand, part de Spa pour négocier l'armistice. Il atteint et traverse la ligne de front à La Flamengrie (Aisne) sur la route d'Haudroy à La Capelle. Il est accompagné d'un diplomate, le comte von Oberndorff, d'un attaché militaire parlant couramment français, le général von Winterfeldt, d'un interprète, le capitaine von Helldorf, d'un sténographe et deux autres militaires, le capitaine Vanselow et le capitaine d'état-major Geyer.

L'ensemble de la délégation allemande est dirigée vers la villa Pasques, à La Capelle pour préparer les négociations de l'armistice. C'est le caporal Pierre Sellier, originaire de Beaucourt (Territoire de Belfort) qui, ce jour-là, fut le premier clairon à sonner le premier cessez-le-feu. Sous la responsabilité du commandant de Bourbon Busset, les six voitures traversent la zone dévastée du Nord de la France, s'arrêtent à Homblières pour se restaurer, puis vont vers la gare de Tergnier où les attend un train affrété qui les mène vers un lieu de rencontre jusqu'à tenu secret, une futaie de la forêt de Compiègne. Le site abrite deux petites voies ferrées parallèles, utilisées pour l'acheminement des pièces d'artillerie sur rail destinées au tir de longue portée sur les lignes allemandes et où ont été acheminés deux trains, le train du maréchal Foch et le train aménagé pour la délégation allemande qui arrive sur place le 8 novembre à 5h30 du matin. Commence alors pour les Allemands ce que Matthias Erzberger décrira plus tard dans ses mémoires comme un « véritable calvaire ».

À 10 h, les plénipotentiaires allemands sont reçus par le maréchal Foch. L'ambiance est glaciale. Sans attendre, le maréchal interpelle les visiteurs : « Qu'est-ce qui amène ces Messieurs ? » Erzberger lui demande quelles sont ses propositions. « Je ne suis autorisé à vous les faire connaître que si vous demandez un armistice. Demandez-vous un armistice ? » répond le maréchal.

Les Allemands se concertent avant de répondre par l'affirmative : « Nous le demandons ». Un texte est alors distribué aux parlementaires allemands, avec un délai de trois jours pour réfléchir. Durant les trois jours, les Allemands n'ont en réalité que peu d'occasions de véritablement négocier. Ils doivent rapidement se plier aux conditions développées dans le texte qui leur a été soumis. Ce texte, qui fixe des conditions humiliantes pour les Allemands (voir par ailleurs), avait été établi en dernier lieu par Foch, au titre de commandant suprême des forces alliées, après un mois de positions divergentes de Wilson, Clemenceau, Orlando et Lloyd George. Erzberger tente de négocier une prolongation du délai, sans succès face à Foch.

Pendant ce temps, la situation politique

évolue en Allemagne. Le 9 novembre, le prince de Bade conseille au Kaiser d'abdiquer. Dans un premier temps, celui-ci refuse. Après avoir envisagé de prendre lui-même le commandement de l'armée, il est néanmoins contraint à l'abdication par ses généraux et part en exil aux Pays-Bas. Afin d'éviter une prise de pouvoir par les spartakistes, les socialistes modérés proclament la république et forment un gouvernement. Cet événement est un élément de pression supplémentaire vis-à-vis des délégués allemands réunis dans le wagon de Rethondes. Le lendemain, le nouveau chef du Gouvernement allemand, Friedrich Ebert, signe un pacte avec les dirigeants de son Armée et implore son représentant à Rethondes de clore sans tarder les négociations.

L'armistice

Le 11 novembre, à 2 h 15 du matin, Erzberger emmène une dernière fois la délégation allemande dans le wagon français. Pendant près de 3h, les Allemands négocient en essayant d'obtenir des atténuations sur chacun des 34 articles qui compose le texte. Entre 5h12 et 5h20 du matin, l'armistice est signé avec une application sur le front fixée à 11h du matin, et ce pour une durée de 36 jours qui sera renouvelée trois fois (prolongation d'un mois dans le même wagon à Trèves le 12 décembre 1918 puis reconduction le 16 janvier 1919 et le 16 février 1919 pour une durée illimitée).

Dans les capitales européennes, c'est le soulagement. À Paris, un million de personnes descendent dans la rue pour célébrer l'armistice. Malgré la défaite, celui-ci est également fêté à Berlin par la population allemande, pour qui il signifie la fin des souffrances¹⁵. Dans ses mémoires, Erzberger écrit : « Toutes les gares étaient pleines de monde parce qu'on avait su que nous retournions en Allemagne. L'animation et la joie régnaient partout. »

Le soir du 11 novembre, Georges Clemenceau confie avec lucidité au général Mordacq : « Nous avons gagné la guerre et non sans peine. Maintenant il va falloir gagner la paix, et ce sera peut-être encore plus difficile. »

Le lendemain de l'armistice, après avoir félicité les négociateurs, le maréchal von Hindenburg fait proclamer un dernier message à l'armée allemande dans lequel il évoque déjà à demi-mot la thèse du « coup de poignard » dans le dos qui aurait été porté à l'armée par les civils. Au vu du déni de défaite en Allemagne qui devait alimenter la contestation nationaliste de la République de Weimar, un courant historiographique français, représenté en particulier par Guy Pédroncini, relayant la position du général Pétain, devait considérer que l'armistice du 11 novembre avait été prématuré.

À la suite de cet armistice est signé le traité de Versailles, le 28 juin 1919. Ce traité, dont les clauses furent très critiquées en Allemagne sera une des causes de la Seconde Guerre mondiale.

Association des Professionnels



J'♥
MA VALLÉE

Je soutiens son économie en
privilégiant le commerce et
l'artisanat de proximité





© OTVB / Stéphane Spach

L'OFFICE DU TOURISME : QUE FAISONS-NOUS ?

L'image qu'on se fait d'un office de tourisme ressemble habituellement à ça :

De souriantes personnes qui, derrière un comptoir, distribuent aux touristes des documentations, des plans de ville, accueillent et renseignent les visiteurs et vacanciers... C'est à la fois vrai et complètement différent !

L'accueil est notre cœur de métier à tous, la rencontre et le partage humain, une passion qui nous anime même si elle a aujourd'hui recours à de nouveaux outils, en particulier, numériques...

Pour autant nous sommes là non seulement pour les touristes mais aussi pour nos hébergeurs, nos communes, nos associations, nos restaurateurs, nos commerces et nos habitants ...

En effet, l'office de tourisme EST la maison de tous les Bruchois....

Coup d'œil donc derrière les coulisses et coup de projecteur **en mode orchestre** sur une équipe et ses multiples missions insoupçonnées.

Anne Catherine : Directrice de l'office. C'est la **chef d'orchestre** qui donne le « La ». Elle définit, en concertation avec le conseil d'administration, les projets et les orientations touristiques, les événementiels, insuffle la dynamique, donne le tempo et sait faire jouer la même partition (projets) de façon harmonieuse à tous les musiciens. Elle

représente la marque « Vallée de la Bruche » sur toutes les scènes et dans toutes les instances touristiques.

Anne Camille : Assistante de direction. **Le premier violon**. Elle veille au respect de la qualité de nos services (en clair : ce sont plus de 200 critères d'évaluation qu'exige le label « Qualité tourisme » auxquels nous avons été les premiers en Alsace à nous engager), elle assure la mise en œuvre de tous les projets inhérents à une destination famille, la gestion de la boutique et de l'administration du personnel.

Aurore : Chargée de commercialisation. **Le piano**. Elle coordonne et peaufine les accords avec les prestataires et établit les partenariats de commercialisation des offres de l'office (vous avez peut-être testé la journée Croq'vélo ou offert un bon cadeau ? Ça en fait partie). Elle élabore et coordonne l'offre pour les groupes. Elle anime les réseaux sociaux et le visage « numérique » de la destination vallée de la Bruche. S'il y a des choses qui bougent dans la vallée, c'est publié !

Diana : Chargée des éditions et du site internet. **Le métronome**. Elle veille à la pertinence du contenu et à la performance du site internet www.valleedelabruche.fr. C'est la vitrine à distance de l'office de tourisme. Elle est en permanence à l'affût des adaptations aux dernières tendances web de sorte que les internautes d'ici ou d'ailleurs et quel que soit l'appareil

dont ils disposent puissent accéder le plus rapidement et simplement possible aux informations recherchées. Et en matière de technologie numérique, ça bouge tout le temps. Elle gère le calendrier et l'élaboration des éditions et des brochures ainsi que le renouvellement de la photothèque de l'office.

Raphaël : Chargé de la saisie des manifestations et du développement du site de randonnée : rando-bruche.fr. **La clarinette**. Il collecte les manifestations et les informations touristiques afin que celles-ci soient visibles en permanence sur toutes les plateformes d'informations régionales et l'agenda en ligne de l'office de tourisme. Il prospecte et alimente le site de rando de nouveaux parcours pédestres et cyclo et de nouveaux contenus. Il développe l'offre rando/vélo en adéquation avec les nouvelles applications.

Simone : **Les percussions**. Elle fait résonner l'image de la vallée en dehors de ses frontières. Elle gère la communication et la promotion en collaboration avec Anne Catherine Ostertag, rédige et diffuse les différents supports de communication (brochures, guides, annonces presse) dans la presse écrite et radiophonique, régionale et nationale, et organise les accueils de presse. Elle traduit également les contenus (site internet et brochures) en allemand. Être présent partout et tout le temps !

VENTE DE SAPINS DE NOËL *

VIN CHAUD OFFERT *

Grand choix, toutes tailles

Possibilité de livraison à domicile



- ABATTAGES D'ARBRES DIFFICILES
- ELAGAGE • DÉBROUSSAILLAGE



À ROTHAU... derrière le Collège Frison Roche de La Broque. (parcours flèché).

VENTE PERMANENTE
à partir
du 1^{er} décembre
jusqu'au
24 décembre



Présent aux marchés de Rothau et Schirmeck

*Sous réserve de l'évolution des conditions sanitaires

VIDANGE FOSSE SEPTIQUE

N° AGREMENT 2017-N-067-00016

TRANSPORTS • TERRASSEMENTS

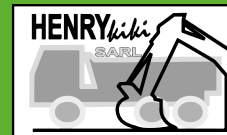
LICENCE N° 2012 / 42 / 000067

VENTE DE BOIS DE CHAUFFAGE

RAMASSAGE DE FERRAILLE

LOCATION DE BENNES

DÉNEIGEMENT - ENROCHEMENT



Christian HENRY - 46 C, Rue de Schirmeck - 67570 ROTHAU

Port. 06 07 75 55 67 - 06 25 06 43 85 - Tél./Fax 03 88 97 93 55

* A consommer avec modération



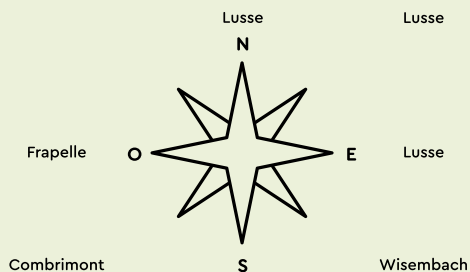
Gare de Lesseux-Frapelle
© Photo prise par Ji-Elle

LESSEUX

La commune de Lesseux est située en Déodatie dans le bassin versant de la Fave. C'est une des 188 communes¹ du parc naturel régional des Ballons des Vosges.

Elle fait partie de la Communauté d'agglomération de Saint-Dié-des-Vosges. Le village occupe une vallée en cul-de-sac, orientée est-ouest, s'ouvrant perpendiculairement sur la vallée de la Fave. Les Poilus durant la Grande Guerre l'avaient surnommé d'un joli nom : « Le Val de la Demie-Lune » en raison de sa forme caractéristique.

Géographie



Histoire

Un ancien camp romain aurait été établi sur la crête entre Combrimont et Lesseux (en lien avec le Camp de la Bure occupé par les Leuques). Le point de vue sur la Vallée de la Fave est en effet intéressant pour contrôler le passage dans la vallée débouchant sur celle de la Meurthe.

Le village s'est construit sur des terrains défrichés par les moines de Saint-Dié à l'instar des autres villages de la vallée.

La commune est en effet toujours rattachée l'Église Saint-Jacques et à la Grande Paroisse de Bertrimoutier (appelée ainsi car elle dépend directement du pape, qui compte aujourd'hui sept Communes). Ce lien avec Bertrimoutier est très ancien et à l'origine du village. Le nom de Bertrimoutier provient d'un prieuré puis d'un monastère (moutier) fondé par un moine nommé Bertherus en 1171 dépendant des chanoines du monastère de Saint-Dié. L'origine du village de Bertrimoutier remonte à la venue dans les Vosges de St Déodat qui construisit un monastère dans le « Val de



Galilée » territoire possession du clergé et des chanoines de Saint-Dié. Cette paroisse fut le siège des 18 colonies agricoles établies par les moines de Saint Déodat dès le viie siècle. Selon Ruyr, « une forme de prieuré ou monastère » apparaît, créé et régi par un moine disciple de Saint Déodat (Dié) nommé BERTERIUS duquel, l'église et le village ont reçu le nom de Bertrimoutier. Le village était ainsi rattaché vers le Xème siècle au Château du Spitzemberg résidence du Duc de Lorraine.

Le village est probablement lié du moins par son nom à la forteresse féodale de Lusse construite au XIIIe siècle par Thiébaud de Jussey vassal du Duc de Lorraine afin d'améliorer le contrôle du passage dans la vallée de la Fave. Ce château qui est en ruine à la fin xvie siècle, à la suite de la Guerre de Trente Ans, devient la propriété de la famille de Bazelaire chargé par Le Duc de Lorraine de la reconstruction de Saint-Dié. A cette occasion, la famille originaire de Bâle et Montmédy prend le titre « de Lesseux ».

La commune de Lesseux, créée en 1790, conserve après la Révolution Française des biens communs avec celle de Lusse. Vers 1830 ces biens indivis (forêt communales) ont été partagés entre les deux villages (parcelles de bois situées au dessus des Trois Maisons (lieux-dits « Raingoutte » qui font partie des forêts communales de Lesseux).

À la fin du xixe siècle, après 1870, le village était quasiment frontalier de l'Allemagne (par les Chaumes de Lusse). Le village vivait de l'agriculture, de l'élevage et du bois. Il y avait d'importantes cultures de pomme de terre qui fournissaient des féculeries situées dans la vallée, notamment à Frapelle (pour

la fabrication de fécule de pomme de terre destinée à fabriquer de la colle et utilisée dans le textile). Les Vosges étaient d'ailleurs l'un des premiers départements dans la culture des pommes de terre.

Lesseux fut le siège de combats importants durant la Première Guerre mondiale (côte 607), il était sur la ligne de front (entre 1914 et 1918). Les troupes se sont stabilisées sur les deux hauteurs du village (les Allemands au nord-est (côte 607) et les Français (Le Chapis) au sud-ouest). On retrouve de nombreux vestiges signe d'intenses combats sur les deux flancs de la vallée (il n'est pas rare de trouver



des balles, des éclats d'obus, des chiques de shrapnels au sol dans le village, les anciens du village, enfants lors des événements, relaient qu'ils entendaient les soldats crier d'effrois et de douleur appelant leur mère durant les combats sur les deux coteaux). Les anciennes fermes ont d'ailleurs été en grande partie détruites à la suite des combats. On reconnaît les fermes reconstruites après la guerre (les linteaux sont droits parfois avec une poutre en acier, elles n'ont plus la forme voûtée en grès rose). La commune a été décorée de la croix de guerre 1914-1918 le 3 janvier 1921.

Lieux et monuments

- Le village dispose comme les villages voisins de nombreux calvaires et fermes bien rénovées typiques de l'habitat rural vosgien (parements en grès rose, linteaux de porte avec inscription en latin).
- Il dispose également d'une ancienne distillerie municipale avec alambic (utilisée pour la fabrication de « la goutte » eau de vie locale).
- Le village dispose de beaux points de vue sur la vallée de la Fave et le massif de l'Ormont. On retrouve de nombreux vestiges de la Première Guerre mondiale.
- Un ancien camp romain aurait été implanté sur la crête sud entre Lesseux et Combrimont
- Monuments aux morts de Bertrimoutier

Crédit photo :
© Ji-Elle - Travail personnel

MODE :

Tendances couleurs Automne 2021-22

Le kaki, la couleur trendy de l'automne



La tendance militaire n'a jamais vraiment quitté la scène mode entre le retour du pantalon cargo et de la saharienne. A la rentrée, elle est là pour durer, grâce au kaki !

Cette couleur se portera aussi bien sur une combinaison, un pantalon, une chemise classique ou encore un trench... Cet automne, le kaki s'assume pleinement ! Et bonne nouvelle, cette couleur illumine toutes les carnations de peau. Après des vacances ensoleillées, elle est aussi idéale pour mettre en avant son teint hâlé !

Avec quelles couleurs l'associer ? Le marron, le beige, le camel, le blanc et le doré ainsi que les couleurs vives avec lesquelles le kaki se marie très bien.

Le nouveau noir, c'est le bleu nuit

En total look ou avec parcimonie, le bleu nuit fait sa rentrée ! Souvent délaissé pour l'éternel noir, cette couleur est pourtant aussi chic et donne tout de suite une allure couture si on la porte en look monochrome. Cet automne, on porte le bleu nuit aussi bien le

jour que le soir. Nos pièces fétiches ? Les basiques comme le tailleur, la veste blazer, la jupe plissée, le trench et la robe midi.

Les couleurs vitaminées

Le noir n'a plus la cote. Fini les looks sombres passe-partout, la couleur est la reine de la saison. Les teintes primaires viennent égayer l'hiver à coup de jaune poussin, rouge vif, rose fuchsia, vert gazon et bleu roi sont à porter sans modération.

Le doré

L'hiver, c'est aussi la saison des fêtes de fin d'année. Pour un look festif à souhait, on se pare de paillettes dorées et accessoires gold qui relèvent nos tenues avec une facilité sans pareil.

Le vert sapin

La couleur qui tire son épingle du jeu cette saison est le vert. Plus timide que le jaune et le rouge omniprésents, il a été aperçu sous toutes ses nuances pendant la Fashion Week automne hiver. Mais celui qu'on préfère cette saison, c'est le vert sapin. A porter avec du beige, du bleu ciel, du rose poudré...

Les plus frileux(les) pourront aussi trouver leur bonheur. Il y

a des couleurs pop mais pas que. Dans la famille des couleurs classiques faciles à porter, il y a l'indémoudable gris, le bleu Klein ou encore le lie de vin. On assiste aussi cette saison au retour triomphant du marron.

Le lilas

Pour adoucir l'hiver, le lilas se griffe sur les silhouettes de la saison. Qu'importe son style, on le porte aussi bien sur un manteau ou sur une robe longue. Pour le faire ressortir, on le porte avec du blanc, du gris, du rose ou du jaune.



Le Voyemont et le Belvédère de la Roche des Fées par l'abri du Hang

📍 Ranrupt

📏 15.58km

🕒 5h45

📌 Difficulté : Moyenne

Aire de stationnement située au bord de la route départementale D214. Venant du col de la Salcée, direction Le Climont, il se trouve à mi-chemin, environ, entre ces deux destinations.

(D/A) Traverser, avec prudence, la route et s'engager dans le chemin forestier, balisé Anneau Bleu, qui monte en face.

(1) Après environ 400 m, bifurquer à droite en suivant toujours le balisage Anneau Bleu. Demeurer au Sud-Ouest sur le chemin balisé pendant environ 1,3 km.

(2) A un carrefour, continuer sur la droite sur le chemin balisé

Triangle Jaune, Rectangle Jaune, Croix Bleue. Passer les bâtiments de la Ferme Caroline, puis ceux du Chalet sur la gauche. Laisser ensuite le chemin Rectangle Jaune partir droite et aboutir aussitôt à un nouveau carrefour (cote 615).

(3) Poursuivre en face avec le balisage Triangle Jaune (laisser le balisage Croix Bleue partir à droite). A noter de très beaux points de vue, vers la vallée notamment.

(4) Au croisement suivant (antenne), suivre à gauche sur le chemin balisé Chevalet Rouge.

(5) Passer la Ferme Auberge du Nouveau Chemin sur la droite.



Poursuivre, toujours, sur le chemin balisé Chevalet Rouge. Déboucher sur la Route forestière du Hang et la suivre à droite sur une centaine de mètres. Emprunter alors un chemin sur la gauche, toujours Chevalet Rouge.

(6) Au bout du chemin, virer à gauche (Chevalet Rouge) et passer la Ferme de l'Abatteux située sur la gauche. Le chemin effectue une épingle vers la droite et aboutit à une intersection.

(7) Prolonger Nord-Nord-Ouest en rejoignant les balisages Losange Bleu, Triangle Rouge et Anneau Rouge. A une fourche, obliquer à gauche et monter fortement.

(8) Au croisement, poursuivre en face par le même chemin balisé et continuer à monter.

(9) Passer l'abri du Hang et poursuivre la montée pour atteindre le belvédère (superbe panorama ; prudence en présence d'enfants).

(11) Virer à gauche à angle aigu et suivre le Chemin du Heissat (balisage Losange Jaune et Chevalet Rouge). Demeurer sur le chemin principal et ignorer

quelques départs sur les côtés.

(12) Au carrefour (cote 627), prendre en biais sur la gauche le chemin balisé Losange Jaune et Rectangle Rouge-Blanc-Rouge. A l'intersection suivante, obliquer à droite avec le balisage Losange Jaune et Rectangle Rouge-Blanc-Rouge. Demeurer sur le chemin balisé, Est puis Nord-Est.

(13) Au croisement de la cote 605, aller tout droit. Ignorer ensuite un chemin venant de la droite et atteindre un nouveau croisement près de la cote 659.

(14) Obliquer alors à gauche et suivre sur le chemin forestier balisé Losange Jaune, Croix Bleue et Anneau Bleu. Passer la Source de la Bruche, avec sa sculpture au bord du chemin, et arriver à une intersection déjà empruntée à l'allier.

(2) Prendre le second chemin à droite, balisé Anneau Bleu. Suivre ce chemin pris en sens inverse à l'aller et rejoindre l'aire de stationnement (D/A).

Rando Visorando proposée par Alsaco2



Ne me jetez pas n'importe où, pensez à me recycler



À LA RENCONTRE DE CARLA ÉPICE, «LA TOQUE DE GRAND-MÈRE»

LES INGRÉDIENTS DE VOTRE SUCCÈS DEPUIS 1959

Depuis 1959, la société CARLA, spécialisée dans la fabrication d'épices simples et composées, sert les professionnels des métiers de la bouche.

En passant par la Lorraine..... avec ses épices d'abord installée à Sarreguemines (57) jusqu'en 1987, elle s'installe à Rohrbach-les-Bitche jusqu'en 2001 puis rejoint les alentours de Strasbourg en s'installant dans la belle vallée de la Bruche à La Claquette (67).

Notre activité est d'offrir à notre clientèle de professionnels, une gamme complète de mélanges d'épices et additifs simples ou complets, adaptée à leur demande. Nous pouvons, grâce à notre service recherche et développement les accompagner dans l'élaboration de nouveaux produits.

Avec la marque « la Toque de grand-mère », Carla met à disposition des particuliers une étonnante gamme de produits culinaires issue de notre gamme professionnelle : Bouillons,

potages, sauces, marinades, épices, boissons... tant de produits indispensables dans une cuisine. Il s'agit de produits de qualité professionnelle dans des emballages adaptés à l'utilisation d'un ménage.

La vente lors de soirées dégustation à domicile s'est naturellement imposée, c'est là bien le seul moyen de démontrer à nos clients, avant l'achat, l'incroyable qualité de nos produits.

Vous ne vous retrouverez plus jamais seul face à un rayon impersonnel d'épices au supermarché, nous vous faisons sentir, goûter et vous donnons pleins d'idées recettes.

Mais comment ? Plus d'une centaine de conseillères et de conseillers sont là, pour vous, chez vous pour un moment plus que convivial ! dégustations, partage, conseils,

Chez nous on les appelle les Toqués, des passionnés de cuisine ou pas, et oui inutile d'être un cordon bleu, nos produits vous permettent très simplement de sublimer n'importe quel plat !

Le mouvement la toque de grand-mère est en marche...

VOUS AIMEZ CUISINER, RECEVOIR, ÉTONNER ?

Venez découvrir « la toque de grand-mère »

Jamais cuisiner n'aura été aussi simple, vous trouverez dans notre gamme tout ce dont vous avez besoin : de délicieuses soupes et sauces, des bouillons, des épices surprenantes, des vinaigrettes originales, des marinades étonnantes, des desserts chaleureux et thés glacés fruités à souhait...

D'utilisation simple et d'une qualité exceptionnelle, nos produits vous garantissent la réussite de vos recettes à tous les coups !

La toque de grand-mère évolue en permanence :

parce que nous prenons soins de vous les produits Toque + (marqués T+) sont :

- Sans gluten
- Sans exhausteurs de goût (glutamate de sodium)
- Sans matières grasses hydrogénées
- Teneur en sel optimisée

Découvrez également nos produits adaptés :

- Aux végétariens et végétaliens identifiés avec le logo

- Aux régimes sans sel

LA GAMME BIO

Parce que la santé de nos clients passe aussi par celle de notre planète, nous nous engageons dans une démarche de développement durable, avec une petite gamme Bio qui s'étoffera au fil des mois.

DEVENEZ HÔTE/ESSE

Organisez une découverte gourmande chez vous avec vos amis et accueillez un/une conseiller/ère.

Le principe est simple :

- Il ou elle réalise quelques recettes et vous fait voir et goûter de nombreux produits
- Vous recevrez avec vos amis des conseils et des astuces pour la cuisine de tous les jours
- A la fin de la réunion, vous pouvez passer commande

Pour vous remercier d'organiser une réunion chez vous, La toque de grand-mère vous offre des cadeaux :

CADEAUX : à partir d'un chiffre d'affaires de 210€ TTC, les hôtes/esses peuvent choisir des produits gratuits en fonction des ventes réalisées. Les clients peuvent également choisir des produits gratuits ou remisés à partir de 60€ d'achat (voir conditions).

CONSEILS PERSONNALISÉS

Nos conseillers/ères et toute l'équipe La toque de grand-mère sont à votre écoute pour :

- Répondre à toutes vos questions
- Vous donner des conseils et des idées



CARLA SARL
Z.A. - La Claquette
73 C Rue du Général Leclerc
67570 Claquette (La)
03 88 55 41 52
epices@carla-sarl.fr

**DIDIER GUSTIN &
CLAUDE VANONY**
à Saint Jean D'Ormont

SAMEDI 20 NOVEMBRE 2021

20H30



PRIX DES PLACES : 30 € / 35 €

PLACES NUMEROTEES
2H30 DE DETENTE ET DE RIRES

RESERVATIONS : 03 29 58 96 97 OU 06 79 39 83 69
UNIQUEMENT PAR TÉLÉPHONE À PARTIR DU 10 OCTOBRE

ORGANISATION HURE ANIMATION

francs
bleu



AMÉLIORER SA MÉMOIRE

Grâce au ginkgo biloba

Outre ce qu'on appelle communément la «gymnastique du cerveau», il existe d'autres remèdes pour améliorer sa mémoire.

Pour cela, la meilleure des solutions demeure une alimentation capable d'apporter assez de vitamines B et C, de minéraux et d'oligo-éléments.

Le ginkgo biloba est utilisé depuis près de 3000 ans dans la pharmacopée

asiatique pour traiter infections pulmonaires, engelures, ou encore le vieillissement.

Des études sur cet arbre vieux de deux cents millions d'années ayant survécu à la bombe nucléaire d'Hiroshima nous révèlent aujourd'hui des vertus médicinales étonnantes comme la possibilité d'améliorer la circulation sanguine au niveau du cerveau et ainsi les troubles de la mémoire !

Le Repère

Vendredi 05 novembre à 20h :
SOIRÉE KARAOKÉ

Salle culturelle – Médiathèque de Schirmeck

Les premiers vendredis de chaque mois, venez-vous amuser et vous divertir en chantant et suivant les paroles sur grand écran.

Tarif : Adultes 5€ / Réduits (-16ans, bénéficiaire du RSA, PMR) 3€

THEATRE JEUNE PUBLIC
Atelier création chansons/clip

Médiathèque **LA LOCOMOTIVE - WISCHES**

Lionel GROB mène des ateliers d'écriture, création de chansons, pour des publics variés... enfants dès l'école primaire, collégiens, lycéens, jeunes en insertion, adultes... De la page blanche à la scène, il emmène ses stagiaires de la conception de chansons (rock, pop, chanson française...) jusqu'à la représentation lors d'un spectacle de ces créations, et évidemment l'enregistrement et la production sur CD. Il propose la création de clips

Stage limité à 10 enfants

Ateliers de chansons : Les matinées des 25, 26, 27, 28, 29 octobre et 2, 3 novembre de 10h à 11h30

Création et enregistrement : le 4 et 5 novembre de 9h à 12h

Restitution et présentation lors du concert du 10 novembre

<http://grob-music.com/ateliers-chansons/>

Tarif du stage : 10€/enfants (Catégorie CE1- CE2 - CMI)

Mercredi 10 novembre à 19h :
BOOGR !

(Spectacle jeune public)

Salle des fêtes de Wisches

Bigre ! Ces deux bougres, Boogrr et Bigrr, sont des voleurs de chansons. Mais ils les volent pour qu'elles s'envoient, pour que les chansons prennent l'air et que les airs voient la lumière. Ces deux cambrioleurs complices ont plus d'une chanson dans leurs



Marie Dubus (chant / guitare / flûte)

<https://marie-cheyenne.com/>

Vendredi 26 novembre à 20h30 :
VAN HAMMER STONE

(Métal)

Salle Robert-Hossein de Hersbach

Un furieux mais subtil mélange de Stoner, de Rock'n'Roll à l'ancienne, de metal voire de funk, Van Hammer Stone se déchaîne, brise les carcans des styles et des frontières dans un set incandescent !

Cette déferlante d'énergie pure pressée pour en extraire la substantifique moëlle bouillonne dans leur EP "Girl on a stone on a crow on a world on ruins"

<https://vanhammerstone.bandcamp.com/>

<https://www.facebook.com/vanhammerstone/>

sacs ! Ils vont vous les chanter avec complicité et humour. Les chansons qui composent ce répertoire ont ceci de spécial qu'elles ont été écrites avec des enfants lors d'ateliers écriture. Et c'est sûrement pour ça qui fait qu'elles font particulièrement mouche !

Lionel GROB : chant, guitare, ukulélé

Guillaume SCHLEER : accordéon, chant

<http://grob-music.com/boogrr/>

Vendredi 19 novembre à 20h30 :
MARIE CHEYENNE

(chanson à texte)

Salle Culturelle – Médiathèque de Schirmeck



A mi-chemin entre Joan Baez et une punk à chien, cette visage pâle emprunte aux amérindiens un nom pour affirmer sa révolte humaniste, avec dans sa guitare des chansons « comme des caresses ou bien des poings dans la gueule ». Sur scène, c'est un peu comme si Brassens rencontrait Woodie Guthrie en jupon, se transformait en clown, fumait une clope avec Django et finissait par tout envoyer valser dans un grand éclat de rire. Et ça, ça fait du bien !

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Le Repère :

06 26 97 53 62

Présidente :

Oury Christiane

Administration :

Arnaud Paquet

arnaud.paquet@le-repere.org

Sylvie Bienvenot

sylvie.bienvenot@ville-schirmeck.fr

spectacles@le-repere.org

Rejoignez-nous sur Facebook

www.le-repere.org



TARIFS

Pass'Concert (6 entrées et 2 karaokés ou 7 concerts) :

Adultes : 50€

Réduits (-16ans, bénéficiaire du RSA, PMR) : 35€

*Hors tarifs majoré sur la base d'une entrée à 10€

Caisse du soir :

Adultes 10€ / Réduits (-16ans, bénéficiaire du RSA, PMR) 8€

Réservation par SMS au 06 26 97 53 62 jusqu'à 12h le jour du concert.

Ateliers tablettes :

Gratuit sous couvert d'une adhésion annuelle à l'association de 25€

Cours de cuisine :

Limité à 12 personnes par séances

Adultes 20€

Réduits 15€ (-16 ans, + 65 ans, bénéficiaire du RSA, PMR)

*L'adhésion annuelle à l'association donne droit au tarif réduit des cours de cuisine



Alsace France Nord

Entreprise générale du bâtiment

LE CHOIX DU SAVOIR-FAIRE
40 ANS D'EXPÉRIENCE

- Location échafaudage
- Maçonnerie
- Démolition

- Toiture
- Couverture
- Zinquerie

- Rénovation int. / ext.
- Isolation int. / ext.
- Peinture



📍 Siège

1a Route de Rothau
67130 NATZWILLER

📍 Agence

26 Rue du Gal Offenstein
67100 STRASBOURG

📞 06 69 96 61 61

📞 03 88 79 95 65



Le Coin Gourmand



Ingrédients (8 pers.) :

- 3 gros oeufs
- 1 pâte brisée
- 230 g de sucre
- 100 g de beurre
- 500 g de potiron
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de muscade
- 1 cuillère à café de quatre épices
- sel

🕒 **Temps :** 15 minutes préparation + 45 minutes cuisson

Difficulté : 🍷🍷🍷🍷🍷

🍴 La Recette :

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6) jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
2. Placez la pâte brisée dans le moule, puis recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé et de haricots secs ou de billes en céramique, et faites cuire la pâte pendant 15 minutes.
3. Cuire le potiron à la vapeur, égouttez, puis mixez-le ou réduisez-le en purée.
4. Dans un bol, battez les oeufs avec 150 g de sucre. Rajoutez le sel et les épices, puis mélangez.
5. Faites fondre le beurre, et ajoutez-en la moitié au mélange. Ajoutez le potiron dans le mélange, et mélangez
6. Versez la préparation dans le moule avec la pâte, puis répartissez le reste du sucre et du beurre sur le dessus.
7. Faites cuire pendant 45 minutes, sortez une fois le dessus de la tarte au potiron caramélisé.



le journal
de la vallée

Amis restaurateurs et métiers de la bouche

Gagnez en visibilité et réservez votre emplacement pour le prochain semestre !

Contactez Sébastien au

06 75 24 19 21

Samedi 18 décembre de 14h à 20h | **Dimanche 19 décembre** de 14h à 20h



Ça bouge PRÈS DE CHEZ VOUS



L'Association Récré organise son Marché de Noël

Le 4 et 5 décembre à Remomeix (88)

Inscription : 06 69 59 48 23

ou bleudy@live.fr

Le 04/12 de 14h à 19h - Le 05/12 de 10h à 18h

Les Amis du Pranz'reu organisent un petit marché de Noël

Le samedi 27 Novembre dans le Haut Village et salle des fêtes de 15h à 20h

17h : Déambulation du chanteur-musicien sur échasses
GYRAF

Buvette - Vin chaud - Soupe saucisses

Renseignements : 06 82 77 23 83

2ème Rencontre de POTIERS et de CERAMISTES les 13 & 14 novembre 2021 MOLSHEIM Exposition-Vente

de
10h00 à 18h00



Entrée gratuite
Mesures sanitaires
en vigueur

1er étage de la Metzsig
Place de l'Hôtel de Ville

Asso. de Terre et d'Argiles
www.terreargilesmolsheim.fr

Informations : Mairie de La Broque
Tél. : 03 88 47 42 90



L'Ensemble Vocal Haute-Bruche a repris ses répétitions

Si vous aimez chanter, venez nous rejoindre

les mercredis de 20h à 22h

dans la salle des fêtes de Plaine

31 DÉCEMBRE 2021
SCHIRMECK
SALLE DES FÊTES
20H30

BAL NOUVEL AN

DISC-JOCKEY RETRO & DISCO



TARIF : ADULTE : 65€ 10/16 ANS : 40€
5/9 ANS : 25€ - 5 ANS : GRATUIT

RESERVATION

Restaurant de la bruche
03.88.97.04.21 - 06.72.27.81.31

OU

Bijouterie horlogerie Schmidt-lutz
03.88.97.99.44 - 06.83.23.87.70

Boisson à volonté (sauf champagne & crémant)
Buffet froid & chaud + cotillons et soupe à l'oignon
Organisé par le Schirmeck Labroque Bruche Basket

Le pass sanitaire sera demandé et contrôlé à l'entrée de la salle

› La locomotive, un projet d'insertion professionnelle



Le projet La Locomotive entraîne au cours des 2 années à venir 2000 personnes éloignées de l'emploi et/ou en situation de handicap pour les accompagner dans un parcours d'insertion dynamique et «sans couture».

Pour mettre en œuvre ces nouvelles pratiques d'accompagnement collaboratif et dynamique, la Régie des Ecrivains, Entreprise d'Insertion et Entreprise Adaptée, porte et coordonne cette démarche dans laquelle elle

a embarqué une trentaine de partenaires, aux profils diversifiés et complémentaires, issus de deux espaces géographiques distincts : Le BAS-RHIN et Le MAINE ET LOIRE, en travaillant sur une approche symétrique rurale et urbaine.

La Locomotive est donc un projet innovant qui accompagne vers l'emploi ou la formation, des habitants de la Vallée de la Bruche et Molsheim.

L'approche est centrée sur les besoins, les envies et le rythme

des personnes accompagnées, qui peuvent bénéficier à la fois d'ateliers collectifs et d'un suivi individuel.

La Locomotive est ouverte à toute personne qui le souhaite, et/ou qui n'a pas trouvé de réponses jusqu'à présent, qui a besoin de motivation, de se sentir utile dans un groupe..

Intéressé-e ou curieux-se de découvrir La Locomotive ? Contactez Marysa ou Enes au 07.57.00.48.90 (appel ou SMS)

ou envoyez un mail mol-sch@la-locomotive.org

www.la-locomotive.org

Facebook : La Locomotive – les chemins de faire

La Locomotive

125, avenue de la gare
67130 Schirmeck



1. Culture / Les différents types de courges

La courge est un légume de la famille des Cucurbitacées. On donne aussi le nom de courges à tout un ensemble de légumes de cette famille, comme la calebasse, la coloquinte, la citrouille, le giraumon, le potiron, etc. La plupart de ces légumes ont une peau franchement dure (contrairement à la courgette, par exemple).

Ces légumes, du point de vue alimentaire, sont en fait des fruits du point de vue botanique (ils contiennent des graines).

Le potimarron



Le potimarron est plus petit que le potiron, il dépasse rarement 4 kg et il ressemble vaguement à une figue orange. Sa peau est comestible. Pour le cuisiner, il suffit de le découper en morceaux et de le plonger dans une grande quantité d'eau pour le faire cuire.

Le potiron



Le potiron a la chair tendre et savoureuse, elle est très sucrée, on peut alors l'utiliser en dessert. Quand on prépare le potiron, on récupère les graines, on les lave et on les grille pour les ajouter à des salades.

La citrouille



Grande star d'Halloween on utilise la citrouille pour fabriquer une lanterne. Comme la chair n'est pas très savoureuse, on l'utilise seulement en déco.

La courge spaghetti



A peine plus grosse que le potimarron, jaune et ovale, la courge spaghetti a un goût ne

La courge butternut (ou doubeurre)



Sa chair est tendre, on l'utilise également pour des recettes sucrées mais aussi en gratin ou cuite au four afin de profiter de son goût original.

La courgette



La courge la plus connue et la plus dégustée ! La courgette contrairement aux autres courges, est un légume d'été, légère et très peu sucrée.

La courgette ronde



Légume d'été par excellence, la courgette ronde a le même goût que la classique, mais sa forme arrondie permet de la farcir !

Le pâtisson



Le pâtisson, également appelé bonnet-de-prêtre de par sa forme, est l'un de ces légumes anciens, trop souvent oublié. A tort, puisque cette courge d'été est riche en pro-vitamine A !

2. Activité / Coloriage

A toi de jouer ! Donne les plus belles couleurs d'automne à toutes ces courges, et n'hésite pas à faire preuve d'imagination !



FRUITS & LEGUMES

DU MOIS



FRUITS DE NOVEMBRE

- Amande sèche
- Châtaigne
- Citron
- Clémentine
- Coing
- Kaki
- Kiwi
- Mandarine
- Orange
- Physalis
- Poire
- Pomme

LEGUMES DE NOVEMBRE

- Ail
- Betterave
- Brocoli
- Cardon
- Carotte
- Céleri-branche
- Céleri-rave
- Chou
- Chou blanc
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Chou frisé
- Chou rouge
- Citrouille
- Courge
- Crosne
- Echalote
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Frisée
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Potiron
- Radis
- Rutabaga

LE CARDON



Le cardon est un légume ancien proche de l'artichaut. Met méditerranéen par excellence, il est relativement amer et procure une bonne dose de vitamine B9.

Le cardon est une plante annuelle qui peut atteindre 2 mètres de haut. Il s'agit d'un légume ancien, riche en fibres, potassium et magnésium.

Le Journal de la Vallée soutient l'emploi en partenariat avec :



INDUSTRIE

120GZKZ Automaticien Itinérant (H/F) CDI BAREMBACH «Expérience : 5 ans un poste similaire - Formation : Bac+2 ou équivalents Electrotechnique Exigé ou DUT GEIL - Langues : Anglais Très bon Exigé + Allemand Bon Souhaité

122DKPT Technicien Support Pièces de Rechanges (H/F) CDI BAREMBACH Débutant accepté - Bac+2 en maintenance, et/ou maintenance des systèmes - bonne maîtrise de l'anglais

120YKSY Technicien Services Clients (H/F) CDD 6 Mois BAREMBACH «Débutant accepté - Formation : Bac+2 ou équivalents Maintenance et Automatismes industriels Exigé - très bonne maîtrise de l'anglais

120YGRB Technicien Avant-Projets (H/F) CDI BAREMBACH Expérience : 2 ans - poste similaire en Industrie - Formation : Bac+2 ou équivalents Automatisation, Conception, Mécanique - Langues : Anglais Très bon Exigé

120RZWW Conducteur / Conductrice de remontées mécaniques (H/F) SAI 3 Mois BELMONT Débutant accepté - Travail le samedi - dimanche

120YNQQ Chef de rang (H/F) CDI COLROY LA ROCHE Expérience : 1 an - Formation : Bac ou équivalent - Langues : Allemand Bon Souhaité / Anglais Bon Exigé

119KBCJ Plaquiste enduiseur (H/F) CDI GRESSWILLER «Expérience : 2 ans - Permis : B - Véhicule léger Exigé

120FPGZ Opérateur fabrication en industrie (H/F) CDI MUHLBACH SUR BRUCHE «Débutant accepté - Formation : CAP, BEP et équivalents Métiers de Bouche ou Industrie Agroalimentaire»

121ZYQZ Conducteur de ligne (H/F) CDI WISCHES Expérience : 2 ans - Poste en 4x8

121SFLK Polisseur sur métaux (H/F)

CDD 6 Mois WISCHES Débutant accepté - Formation assurée par l'entreprise - Permis : B - Véhicule léger Exigé

119RYNS Manutentionnaire (H/F) CDI WISCHES «Débutant accepté - connaissance logistique souhaitée - Permis : B - Véhicule léger Souhaité

119XRWF Technicien de maintenance d'équipements de production (H/F) CDI ERGERSEHEIM «Expérience : 2 ans dans la Maintenance Industrielle - Formation : Bac+2 ou équivalents Electrotechnique Exigé ou maintenance

TERTIAIRE

121TZTV Assistant commercial (H/F) CDI MUHLBACH SUR BRUCHE Expérience : 1 an - Langues : Allemand Correct Souhaité

120YGTF Sales Support Manager (H/F) CDI BAREMBACH Expérience : 10 ans en Industrie Agro alimentaire - Formation : Bac+5 et plus ou équivalents Pas de domaine Exigé - Langues : Anglais Très bon Exigé

MÉDICAL/SANTÉ

121CMZR Infirmier (H/F) CDI LA BROQUE Débutant accepté - Formation : Bac+3, Bac+4 ou équivalents Infirmier Exigé - DE INFIRMIER obligatoire -17h30 par semaine

121QFHQ Aide-soignant de NUIT en EHPAD (H/F) CDI SAALES «Débutant accepté - Formation : CAP, BEP et équivalents Aide-soignant Exigé DEAS»

121QFHG INFIRMIER / EN EHPAD (H/F) CDI SAALES «Débutant accepté - Formation : Bac+3, Bac+4 ou équivalents Infirmier Exigé IDE»

RESTAURATION/HOTELLERIE

21SLWZ Commis ou chef de partie (H/F) CDI FOU DAY Expérience : Débutant accepté avec 1 qualification dans le métier - Formation : CAP, BEP et équivalents Cuisine Exigé

122DMHW Pâtissier (H/F) CDI STILL «Débutant accepté - Formation : CAP, BEP et équivalents Pâtisserie Exigé

122DLTH Boulanger (H/F) CDI STILL «Débutant accepté - Formation : CAP, BEP et équivalents Boulangerie Exigé - Permis : B - Véhicule léger Souhaité

121XKGH Boulanger-traiteur (H/F) CDI FOU DAY «Débutant accepté - Formation : CAP, BEP et équivalents Traiteur Souhaité

122BRFW Serveur de restaurant (H/F) CDI BELMONT Expérience : 2 ans

120YPCJ Commis de cuisine (H/F) CDI COLROY LA ROCHE Expérience : Débutant accepté - si CAP ou expérience de 2 ans - Formation : CAP, BEP et équivalents Cuisine Exigé

120YNJY Chef de partie (H/F) CDI COLROY LA ROCHE Expérience : 1 an - Formation : CAP, BEP et équivalents

BÂTIMENT

122DKQJ Menuisier en industrie du bois (H/F) CDI RUSS Débutant accepté - Formation : CAP, BEP et équivalents Menuiserie Souhaité

120YRTV Ouvrier paysagiste (H/F) CDI MOLLKIRCH Expérience : 1 an dans le secteur d'activité - Formation : CAP, BEP et équivalents Travaux paysagers Souhaité

ALIMENTAIRE

119XXFW Boucher désosseur (H/F) CDI ERGERSEHEIM «Expérience : 1 an - Boucher pareur, Désosseur - Formation : CAP, BEP et équivalents Boucherie Exigé - Trav en équipe

LOGISTIQUE

119XWPX Chauffeur de poids lourd (H/F) CDI ERGERSEHEIM «Expérience : 1 an en transport agroalimentaire de préférence - Permis : C - Poids lourd Exigé

122DTPF Livreur magasinier (H/F) CDD 2 Mois MOLSHEIM Débutant accepté - livraisons sur le secteur

du Bas-Rhin : Essentiellement Strasbourg et vallée de la Bruche - Permis : B - Véhicule léger Exigé

119XYSR Opérateur de conditionnement manuel (H/F) CDI ERGERSEHEIM Débutant accepté - Exp. en agroalimentaire souhaitée

AUTRES

121DYSP Educateur spécialisé (H/F) CDD 6 Mois LA BROQUE «Expérience : 3 mois - stages équivalent à de l'expérience - Formation : Bac+2 ou équivalents Action sociale Exigé DE Moniteur Educateur - Permis : B - Véhicule léger Exigé

121LLML Vendeur en boulangerie-pâtisserie (H/F) CDI NIEDERHASLACH Expérience : 1 an - Formation : CAP, BEP et équivalents Boulangerie Souhaité

120RZYY Hôte de caisse services clients (H/F) SAI 3 Mois BELMONT «Expérience : 1 an - 25h/semaine - Permis : B - Véhicule léger Exigé

120RZVZ Valet / Femme de chambre (H/F) CDI BELMONT Expérience : 1 an

120RZYT Exploitant de patinoire (H/F) SAI 3 Mois BELMONT Expérience : 1 an - Permis : B - Véhicule léger Exigé - Travail le samedi - dimanche

120YQBG SPA Praticien (H/F) CDI COLROY LA ROCHE Débutant accepté - Formation : Bac ou équivalent Massage esthétique Souhaité BP Esthétique - Langues : Anglais Bon Exigé + Allemand Notions Souhaité

121DVHJ Employé de libre service caissier (H/F) CDI LA BROQUE Débutant accepté - 26h /semaine

122BZPS Employé Polyvalent (H/F) CDD 12 Mois RANRUPT Débutant accepté - Formation : Bac ou équivalent Souhaité OU Bac+2 ou équivalents - Langues : Anglais + Allemand Bon Souhaité

Pour postuler, vous pouvez transmettre votre CV par mail à :

✉ entreprise.ALS0022@pole-emploi.net

ou par voie postale à :

Pôle Emploi Molsheim
16 B Rue de Gaston Romazzotti
67120 Molsheim

Pour retrouver chaque jour des informations utiles, rejoignez-nous sur Facebook :



www.facebook.com/Poleemploi.Molsheim

Les Artisans à côté de chez Vous



Artisans, réservez votre emplacement pour le prochain semestre !

Contactez Sébastien au **06 75 24 19 21**

ABATTAGE • ÉLAGAGE • BROYAGE



TRAVAUX DE TOITURE

- INTERVENTION EN URGENCE (Fuites en toiture, tuiles cassées ...)
- NETTOYAGE DE GOUTTIÈRES
- DÉMOUSSAGE ...

06 79 08 87 46

Mickaël DILLESEGER - Mail : contact@atacsas.fr
67130 NEUVILLER LA ROCHE

 Alsace Travaux Acrobatiques

Charpente - Couverture - Zinguerie
Spécialiste incontesté du **PANNEAU-TUILES**



JADORE RENOVATION
282 rue du Château
88450 EVAUX-ET-MENIL
www.jadorerenovation.com

DEVIS GRATUIT

Tél. 03 29 67 32 22



Rempl. Velux
Volet roulant velux
Aménagement Comble
Carport-Pergola bois et alu
Bardage bois et composite
Terrasse bois et composite
Vitrage isolant
Paroi de douche
Placard coulissant

VELUX
INSTALLATEUR
CONSEIL

Tél : 06 63 41 50 39
06 80 90 40 32
Fax : 03 88 50 06 25
MUHLbach sur BRUCHE

Devis Gratuit Artisan



Email : sergechatin@gmail.com
Site web : www.scdéco.fr



SCHOTT Philippe
RÉNOVATION
06 18 66 08 85

- Cloison sèche
- Isolation
- Parquet
- Carrelage
- Maçonnerie
- Couverture - Bardage



3 Les Houes - 88490 LA GRANDE FOSSE
Entrepôt à NATZWILLER
Mail : schott.ph67@gmail.com

Peinture Philippe Hollinger
06 86 58 66 69 - DEVIS GRATUIT



Peinture intérieure - extérieure
Revêtement sols et murs
Projection et Enduits décoratifs

32, Rue des Oies - 67 130 BAREMBACH
10, Rue du Vieux Moulin - 88 210 LA PETITE RAON
Mail : peinturehollinger@orange.fr



HG SERVICE
NETTOYAGE
LAVAGE TOUTES SURFACES VITRÉES

VITRES VÉRANDAS VITRINES
VOITURE EXT. / INT.

06 63 61 64 92

44 Rue des Déportés
67570 ROTHAU



SAS Serge BARLIER

TRAVAUX PUBLICS TERRASSEMENT

- › ASSAINISSEMENT AUTONOME
- › CAPTAGE DE SOURCE
- › ENROCHEMENT
- › MUR DE SOUTÈNEMENT
- › DRAINAGE
- › MAÇONNERIE
- › PAVAGE



28 Route du Ban de Sapt - 88210 ST-JEAN-D'ORMONT

☎ 06 26 60 12 60 ✉ sergebarlier@orange.fr